



Hiu utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Teknik penanganan dan pengolahan	2
7 Pengemasan	3
8 Penyimpanan	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging hiu beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2003 di Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 907/MENKES/SK/VII/2002 tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum.
4. *Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second Edition, Food and Drug Administration, 1998.*
5. *Recommended Code of Practice Food Standar Programe Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.*

Hiu utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan normatif, istilah dan definisi, peralatan, jenis dan persyaratan peralatan, teknik penanganan dan pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan hiu utuh beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-7145.2-2005, *Hiu utuh beku –Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4872-1998, *Es balok untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

Joint FAO/WHO Food Standar Programe Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan dan pengolahan hiu utuh beku

semua kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa hiu utuh beku

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku hiu utuh beku harus sesuai SNI 01-7145.2-2005, *Hiu utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di Unit Pengolahan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan kualitas air minum. Dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi, sesuai SNI 01-4872-1998, *Es balok untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) Pisau.
- b) Timbangan.
- c) Bak penampungan.
- d) Keranjang plastik.
- e) Meja kerja.
- f) Pan pembeku
- g) Alat pembeku

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan hiu utuh beku harus dibuat permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

- Potensi *hazard* : bakteri patogen, mutu bahan baku kurang baik/segar, ukuran dan jenis tidak sesuai.
- Tujuan : mendapatkan bahan baku yang bebas bakteri patogen dan memenuhi persyaratan mutu, ukuran dan jenis.
- Petunjuk : bahan baku yang diterima ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimum 5°C dan selanjutnya disortir menurut mutu, jenis dan ukuran.

6.2 Penyiangan

- Potensi *hazard* : bakteri patogen dan dekomposisi.
- Tujuan : mereduksi kontaminasi bakteri pada ikan untuk diproses lebih lanjut.
- Petunjuk : bahan baku yang sesuai jenis dan ukuran disiangi dengan cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimum 5°C.

6.3 Pencucian

- Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
- Tujuan : mendapatkan daging hiu utuh yang bersih, bebas dari lendir dan benda asing.
- Petunjuk : pencucian dilakukan dengan menyemprotkan air bersih dingin/ mencelupkan daging hiu pada wadah yang berisi air dingin dengan suhu maksimum 5°C.

6.4 Penimbangan

- Potensi *hazard* : Kontaminasi bakteri patogen dan kesalahan timbang
- Tujuan : Mendapatkan berat hiu utuh sesuai dengan yang diinginkan
- Petunjuk : Hiu utuh ditimbang satu persatu untuk mengetahui beratnya dengan menggunakan timbangan yang telah dikalibrasi. Penimbangan harus dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu produk maks. 5°C.

6.5 Pembekuan

Potensi *hazard* : Kemunduran mutu dan kehilangan cairan (driploss).

Tujuan : Pembekuan produk hingga mencapai suhu pusat -18°C secara cepat dan tidak mengakibatkan pengeringan terhadap produk.

Petunjuk : Hiu utuh yang sudah disusun dalam ruang pembekuan selanjutnya dibekukan dengan pembekuan cepat hingga suhu pusat ikan mencapai maksimum -18°C dalam waktu maksimum 4 jam.

6.6 Pengepakan

Potensi *hazard* : Kontaminasi bakteri patogen dan kesalahan label.

Tujuan : Melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan serta sesuai dengan label.

Petunjuk : Hiu utuh yang telah beku dikemas dalam kotak karton yang berlapis lilin dan bersih dari benda asing dan diberi label pada master karton sesuai isi dan syarat pelabelan.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk hiu utuh beku harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

7.3 Pelabelan dan pemberian kode

Setiap kemasan produk hiu utuh beku yang akan diperdagangkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan importir serta dengan memberi keterangan untuk:

- a) jenis produk,
- b) berat bersih produk,
- c) nama dan alamat unit pengolahan atau dealer serta negara di mana produk ini berasal,
- d) bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut,
- e) tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut diproduksi,
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa,
- g) hal lain yang dipersyaratkan.

8 Penyimpanan

Penyimpanan ikan beku harus dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimum -25°C dengan fluktuasi suhu $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id